



## Danskernes hellige ko

Smed, Sinne

*Publication date:*  
2010

*Document version*  
Også kaldet Forlagets PDF

*Citation for published version (APA):*  
Smed, S. (2010, maj 18). Danskernes hellige ko.  
<http://www.ernaeringogsundhed.dk/ObjectShow.aspx?ObjectId=62610>

Forsiden Nyheder KOMMENTAR: Danskernes hellige ko

## Nyhed

Tir. 18. maj. 2010 08:12

## KOMMENTAR: Danskernes hellige ko

Af: Sinne Smed

*83 procent af danskerne vil gerne ændre vaner for at få et bedre klima. Bare det ikke går ud over aftensmaden. Kun ti procent svarer ja til, at de vil spise mindre kød for klimaets skyld. Hvorfor betragter vi mad som en hellig ko? spørger Sinne Smed*

Klimaet er for alvor kommet på dagsordenen efter klimatopmødet i København. En større undersøgelse i Danmark viser at hele 83 % af danskerne erklærer at de gerne vil ændre vaner for at være med til at påvirke klimaet i en mere positiv retning. Dog med det forbehold, at det ikke går ud over vores daglige aftensmad. For kun ti procent af respondenterne i den omtalte undersøgelse svarer ja til at de ændrede vaner skal indbefatte at spise mindre kød. Dette ville ellers kunne give en væsentlig besparelse på CO<sub>2</sub>-kontoen da forbruget af mælk, ost og kød, især rødt kød, er en stor bidragyder. Spørgsmålet er hvorfor vi betragter maden som ja noget i retning af en hellig ko?

**Produktion af fødevarer påvirker klimaet**

Produktion og forbrug af fødevarer udgør mellem 22 og 31 pct. af EU-landenes samlede effekt på klimaet, og fødevarer belaster miljøet på mange måder på deres vej fra jord til bord. Der bruges energi til maskiner som pløjer, sår og høster markerne, opvarmning af stalde, afkøling af lagerrum og varetransport. Fossilt brændstof fra disse kilder giver udledning af kuldioxid, der sammen med metan og lättergas fra landbrug øger drivhuseffekten og ændrer jordens klima. Når en fødevarers CO<sub>2</sub> belastning bestemmes, vurderes klimateffekten i alle disse led af produktionskæden "fra vugge til grav", en såkaldt livscyklusvurdering. Kød og kødprodukter er de fødevarer, som giver det største klimaaftryk efterfulgt af mælk, smør og ost. De laveste klimaaftryk kommer fra de plantebaserede fødevarer som frilandsgrøntsager, mel, gryn og brød. Oksekød er den allerstørste synder med en klimabelastning der er 4-8 gange højere end for svine- og kyllingekød. Europas samlede forbrug af kød og mejeriprodukter er således opgjort til at være ansvarlig for ca. 14 % af Europas samlede effekt på den globale opvarmning.

**Mindre kød - til gavn for både klimaet og sundheden**

I en artikel i et internationalt anerkendt tidsskrift beskriver forskere sammenhængen mellem kødforbrug og global opvarmning. Forskerne når frem til, at det er nødvendigt at reducere det gennemsnitlige globale daglige kødforbrug per person fra cirka 100 gram til 90 gram, hvis verdenssamfundet skal leve op til sin egen målsætning om, at udslippet af drivhusgasser i 2050 ikke må være højere end 2005-niveauet. De tilføjer, at højst 50 procent af kødet må være rødt kød fra drøvtyggere som køer, får og geder (altså højst 45 gram om dagen). For danskerne, der ligger i front hvad angår forbruget af kød, ja sågar har et større forbrug af kød per indbygger end USA, vil det betyde mere end en halvering af forbruget. Både totalt og af det røde kød. Og det kan måske være meget fornuftigt, for udover de klimamæssige fordele vil der være en sundhedsmæssig effekt af at mindske forbruget af kød. De allernyeste anbefalinger lyder på, at befolkningen ville have en sundhedsmæssig gevinst af at reducere forbruget af rødt kød til mindre end 43 gram om dagen. Men der lader til at være langt igen, for selvom danskerne er ganske godt orienteret, når det gælder sammenhængen mellem sundhed og kost, så spiser de fleste ikke i forhold til anbefalingerne. Derudover er deres viden om sammenhængen mellem fødevarerforbrug og klima begrænset, og meget tyder på, at danskerne ikke nødvendigvis vil vælge fødevarerne som det første område at bekæmpe klimateffekten på. Flere undersøgelser fastslår nemlig, at de vigtigste parametre for den danske forbruger er pris og kvalitet og langt størstedelen af de adspurgte havde ikke megen interesse i at vide mere om CO<sub>2</sub>-påvirkningen af deres fødevarerforbrug.

**Staten skal ikke blande sig i hvad jeg spiser**

Det er og skal være vores eget frie valg, hvad vi putter i munden, men vores valg af fødevarer har betydning for samfundets økonomi. Blandt andet meddeler sundhedsstyrelsen, at de såkaldte livsstilssygdomme, der blandt andet skyldes dårlig kost og for lidt motion, betyder store tab for samfundet. Samfundet betaler således årligt mellem 3 og 6 milliarder kroner alene til behandling af sygdomme relateret til overvægt. Hvis vi medtager de potentielle omkostninger forbundet med en øget klimabelastning kan der være god grund til at regulere fødevarerforbruget i en mere sund og mere klimavenlig retning. Blandt andet viser en rapport fra Institut for Miljøvurdering fra 2006, at valget af sund kost - målt på 6 ud af 8 miljøforhold - skåner miljøet langt mere end en reduktion i forbruget af el, varme og benzin på 10 %. Som det er i dag, kan man stille spørgsmålstegn ved, om prisen på fødevarer i dagens Danmark på nogen måde afspejler den samfundsmæssige omkostning der er ved vores valg af fødevarer. Men når regulering af fødevarerforbruget, især kød, kommer på tale viser det sig, at danskerne har det med kød som amerikanerne har det med deres biler og skydevåben; Her skal ingen offentlig myndighed blande sig, det er helligt og ukrænkeligt territorium, hold fingrene væk! Altså har vi her at gøre med en hellig ko. Hvorfor mon det er sådan?

**Kød er en vigtig del af vores madkultur**

Mad betragtes som noget ganske særligt og sociologiske undersøgelser viser at mad har en



*Danskerne har det med kød som amerikanerne har det med deres biler og skydevåben; Her skal ingen offentlig myndighed blande sig, det er helligt og ukrænkeligt territorium, hold fingrene væk, skriver Sinne Smed.*

ganske speciel status idet det er noget vi putter ind i kroppen og mad er derfor en meget personlig affære. Det betyder at mad er en vigtig del af vores identitet og det kan derfor være svært at ændre på sammensætningen af vores måltider. Eksempelvis associeres kød med maskulinitet. Som det udtrykkes i en reklameavis fra en kendt dansk dagligvarekæde: Teksten "Mænd vil ikke have blomster" vist sammen med et reklamebillede af en stor rød oksebøf, siger implicit, at rigtige mænd vil have oksekød. Undersøgelser viser da også, at mens kvinder spiser mere frugt og grønt end mænd, foretrækker de lysere kødtyper og har en større forkærlighed for søde sager og desserter, har mænd et større forbrug af og en større forkærlighed for rødt kød, kartofler og alkohol. Det er et gennemgående træk ved disse forskelle, at de typer mad, som foretrækkes af mænd og anses for maskuline, har høj status i madkulturen, mens mad, som anses for feminin og foretrækkes af kvinder, har lavere status. Et andet væsentligt element er kødets placering i vores måltidskultur. Kødet er det centrum, der definerer hvad vi skal have til aften; Vi skal eksempelvis have koteletter med kartofler og blomkål, hvis blomkålen og kartoflerne skiftes ud med gulerødder og pasta skal vi stadig have koteletter til aften. Skiftes koteletten derimod ud med en hakkebøf hedder retten pludselig hakkebøf. Et højt forbrug af kød er derfor knyttet til identitet og livsstil. Det spiller en rolle for vores selvforståelse at vi kan kaste en stor lækker bøf på grillen til fest eller til hverdag. Et forslag om at erstatte kød med flere grøntsager eller brød er derfor i realiteten et forslag om at nedgradere måltidet og således kan kultur og vaner være en væsentlig barriere i forhold til at ændre vores kostvaner i en mere sund og mere klimavenlig retning.

#### Den daglige samvittighed

Maden er en del af vores identitet, og staten skal ikke blande sig i, hvad vi putter i munden. Hvad skal vi så gøre, hvis vi gerne vil have danskerne til at spise mere sundt og klimavenligt? Vi kan ikke ændre på fakta, at køerne bøvser og prutter, og derfor at når vi sætter tænderne i en gevaldig lørdagsbøf på 250 gram, så svarer måltidets klimabelastning i form af drivhusgasser til 20 kilometer i bilen. Vi kan heller ikke ændre på, at meget af det vi putter i munden ikke er særlig sundt for kroppen. Mad er dejligt og mad skal nydes, også rødvinen, flødekagen og oksebøffen. Men vores forbrug af mindre sunde fødevarer som eksempelvis sodavand, alkohol og kød er eksploderet siden 50'erne, så dagens kostsammensætning er ikke en uomgængelig lovmæssighed. Måske er en del af løsningen at arbejde på at gøre hverdagens mad lidt mere hverdagsagtig, så festen kan blive ved med at være lige festlig.

*Sinne Smed er adjunkt på Fødevarerøkonomisk Institut ved Det Biovidenskabelige Fakultet for Fødevarer, Veterinærmedicin og Naturressourcer.*

## Kommentarer

Log ind for at skrive debatindlæg eller opret en profil hvis du ikke har en i forvejen



### Podcast om klima-opførsel i køkkenet

Af Casper Vestereng 19. maj. 2010 kl. 13:03



Det er sjovt, at folk er så meget på stikkerne, når det kommer til mad. Men jeg må nok indrømme, at jeg heller ikke selv er klar til at droppe mit kød.

Til gengæld fik jeg andre idéer, da jeg var ude og lave en podcast med en kok, der driver en klimavenlig restaurant og snart åbner endnu en.

Lyt til podcasten på nedenstående link, hvis du vil have lidt inspiration og høre, hvad man kan gøre for klimaet i sit køkken.

<http://www.energi-hjem.dk/...st-klimakok/>

retweet



Send til en ven



Gem



ingen svar

Udskrift fra Fagbladet Folkeskolen / Månedsmagasinet Underviseres netmedier

<http://www.folkeskolen.dk> <http://www.undervisere.dk>

<http://www.ernaeringsundhed.dk> <http://www.speciaipaedagogik.dk>